



Arrossimento di Pepe

Kaplama Biber Kızartması



4 pepe rosse
2 uova
1 bicchierino di farina
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
1 bicchiere d'olio vegetale

- # In una ciotola profonda si rompono le uova poi si mette la metà di sale e si miscela.
- # Alla sopra si aggiunge la farina piano piano e si miscela con la forchetta. Impasto non deve essere mollo per entrare interno delle pepe.
- # Si levano i semi di pepe e poi si tagliano in due o quattro pezzi.
- # Parte interne delle pepe si pizzica sale. Poi si fanjo passare dentro d'impasto. Poi si arrossiscono nell'olio caldo.

Nota: Con questo impasto di arrostimento si possono arrossire anche melanzane o zucca.